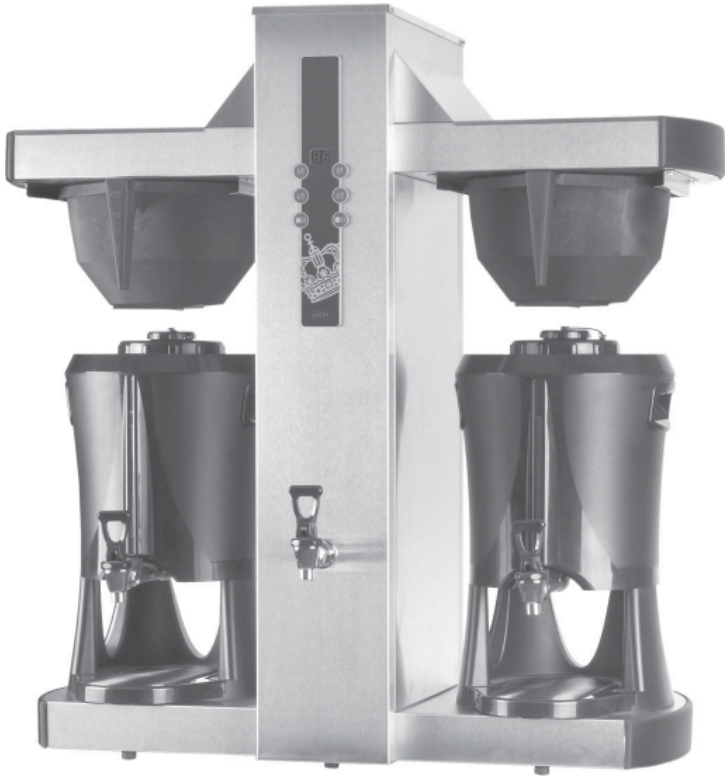
Manuel



TOWER
2 x 5 Litres

Votre distributeur de détail

S_FR

Rev 090828

1. Table des matières Tower.

FR

1.	Table des matières	page	2
2.	Général		3
3.	Description fonctionnelle – Générale		3
4.	Démarrer – général		3
5.	Aperçu des parties		4
5.	Aperçu des boutons de commande		5
6.	Indications – préparation		5
7.	Installation et démarrage		6
8.	Instructions de commande		7-10
9.	Maintenance et nettoyage		11-12
10.	Important !		12
11.	Programmation		13-15
12.	Messages d'erreur		16
13.	Liste des pièces de rechange		17-18
14.	Vue éclatée		19-20
15.	Schéma électrique		21-23
16.	Aperçu des dimensions Percolateur		24
16.	Aperçu des dimensions Station thermos		25
17.	Fixation murale du percolateur		26-27
18.	Aperçu de l'utilisation et avertissements		28

2. Général Tower.

TOWER 2x5 litres

Nous vous félicitons d'avoir choisi la machine à café Tower. Le broyeur est équipé d'une fonction pleine et d'une fonction demi-pleine et d'un robinet séparé pour l'eau chaude.
La livraison de la Tower comprend une unité de préparation et 2 stations thermos avec porte-filtre (6 pieds réglables)

Certifiée ISO 9001 et 14001, la société Crem International AB réduit au maximum les effets nuisibles à l'environnement

3. Description fonctionnelle – Générale

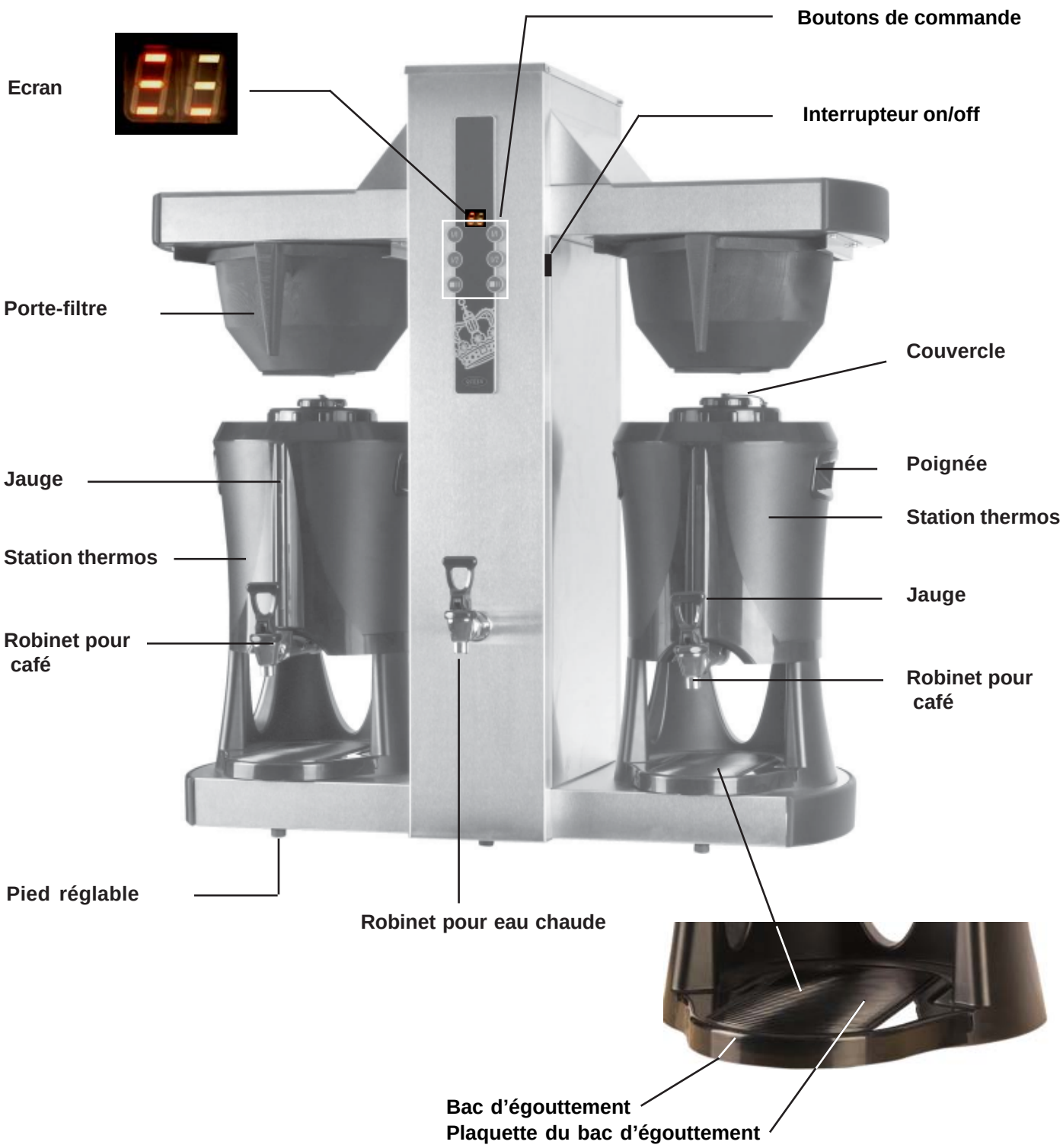
Percolateur à fourniture d'eau automatique.
Egalement équipé d'un robinet séparé pour l'eau chaude.
La préparation a lieu dans des stations thermos démontables.
La préparation se fait dans des filtres en papier (filtre 523).

Le temps de préparation pour 5 litres est environ 7 minutes.

4. Démarrer – général

Activer l'interrupteur principal, pousser 'on/off'.
La machine se remplira et commercera à chauffer l'eau.
La machine est prête pour la préparation lorsque l'écran s'allume et la température correcte a été atteinte.
(environ 17 minutes)

5. Aperçu des parties Tower.

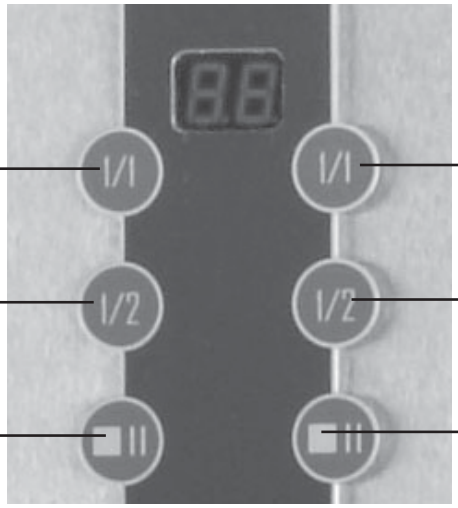


Avertissement !

Pour votre sécurité, Il faut que la machine soit branchée correctement.

Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser la machine.

5. Aperçu des boutons de commande Tower.



Lorsque la machine est activée et se remplit d'eau,
l'écran montre : remplissage d'eau

Lorsque la machine se remplit et est en train de chauffer l'eau, l'écran clignote.

Lorsque l'eau a atteint la température exigée, l'écran s'allumera.

6. Indications – préparation

Lorsque la machine est en fonction pleine, l'écran montre : **voir A**

A

Lorsque la machine est en fonction demi pleine, l'écran montre : **voir B**

B

7. Installation et démarrage SERVICE TOWER

7.1. Placer l'unité de préparation sur une surface égale, plate et imperméable à l'eau.

6 pieds réglables

7.2.
Connecter l'unité de préparation à **une alimentation d'eau - 1/2'''R** à l'aide du tube de connexion compris dans la livraison.
Nous vous conseillons d'utiliser un robinet qui peut être fermé.
Pression minimale de l'eau: 2bar (200kPa). Pression maximale de l'eau: 8bar (800kPa).

Dans les régions où le taux de calcaire est très élevé, un filtre anticalcaire devrait être monté.

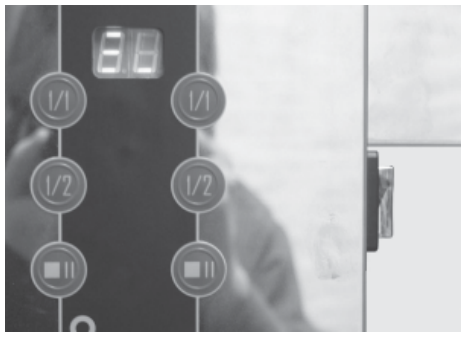
AVERTISSEMENT !

Utilisez uniquement des connexions triphasées séparées
- Raccorder le broyeur à 400 V avec zéro et terre
- Utiliser des fusibles 16 Ampères

IMPORTANT !

Il faut que les installations électriques soient exécutées par un électricien certifié.
400 V triphasé + zéro + terre 9000 W

8.1. Démarrage de la machine



Activer l'interrupteur **A.**
La machine commercera à se remplir d'eau.

L'écran montre :

8.2. La machine commence à chauffer l'eau.
Lorsque la machine chauffe l'eau, l'écran clignote.

Lorsque l'eau a atteint la température exigée, l'écran s'allume.

<u>Maintenant, la machine est prête pour la préparation du café.</u>

8.3. Placer un filtre dans le porte-filtre.

Placer un filtre dans le porte-filtre.
Utiliser un filtre du type 523 pour 5 litres.

<u>Nous vous conseillons d'utiliser les filtres Crem International</u>
Filtre du type 523 pour 5 litres. Numéro d'article 110102 – 02

8.4. Ajouter du café.

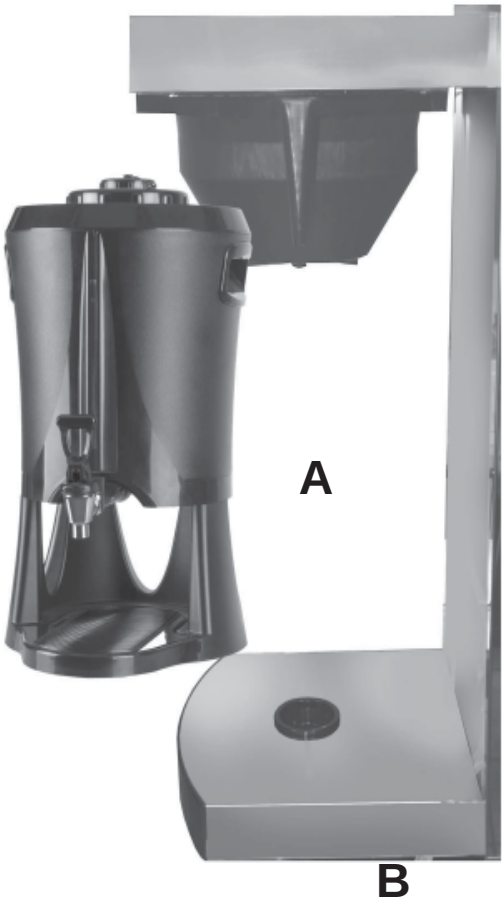
Ajouter du café ; utiliser un café apte aux broyeurs de grande quantité,
environ 250 grammes sur 5 litres d'eau.

Bien déplier le filtre dans le porte-filtre et veiller à ce que le café soit bien réparti .

8.5. Placer le porte-filtre et la station thermos

1. Placer le porte-filtre. (A)

2. Placer la station thermos.
   Veiller à ce que le dessous de la station thermos soit centré par rapport à la plaque de rotation (B).

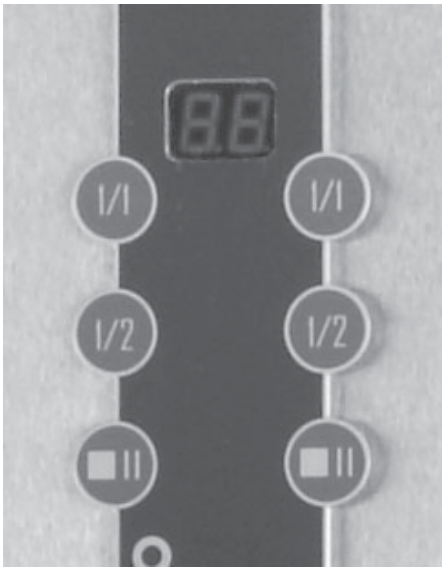


8.6. Démarrer la préparation.

1. Pousser le bouton 1/1 **pour 5 litres.**
2. Pousser le bouton 1/2 **pour 2,5 litres.**

L'écran montre :

Lorsque la préparation est terminée, l'indicateur 'brewing' s'allumera.



3. Bouton ARRET / PAUSE

- Pousser une fois ce bouton pour une pause dans la préparation
- Pousser deux fois ce bouton pour arrêter la préparation

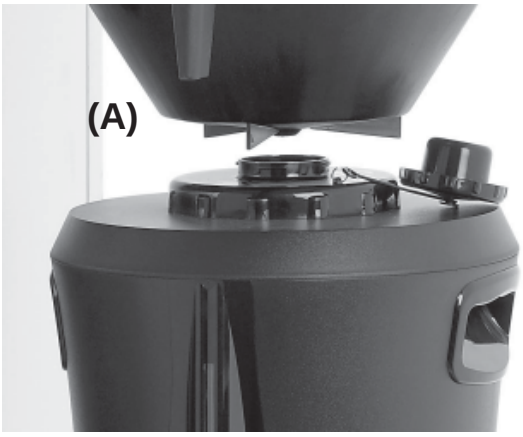
Pour continuer la préparation après une pause, pousser sur le bouton 1/1 ou 1/2.

TIRER DE L'EAU CHAUDE Il est possible de tirer de l'eau chaude pendant la préparation du café.

ATTENTION !
L'unité de préparation est équipée d'un robinet pour l'eau chaude.

Pendant que vous préparez du café dans une station thermos, vous pouvez tirer au maximum 1,8 litres de l'eau chaude.

8.7. Maintenir la température et l'arôme.
Remettre le couvercle (A) sur la station thermos dès que la préparation est terminée.



8.8. Enlever le filtre et les grains de café du porte-filtre et nettoyer le porte-filtre.

<u>Maintenant vous pouvez préparer la portion suivante</u>

Conseils !
Préchauffage des stations thermos ; remplir la station thermos avec de l'eau chaude une heure avant la préparation. Vider l'eau et préparer votre café.

Quelques conseils pour le café de la meilleure qualité

1. Ne pas changer la quantité de café conseillée.
2. Ne pas mélanger du café frais avec du café préparé avant.
3. Toujours nettoyer la station thermos avant de commencer la préparation suivante.

Attention !
Le porte-filtre et la station thermos devraient être nettoyés chaque jour.
Toujours rincer la station thermos avant la préparation suivante.

N'utiliser pas de solution liquide puissante pour le nettoyage de l'unité de préparation et de la station thermos.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyage

- Afin de maintenir propre les stations thermos, nous vous conseillons de **préparer une demi-portion,** seulement avec de l'eau.
- Cette préparation à eau dissoudra les restes de café
- Vider la station thermos à l'aide du robinet afin de nettoyer également cette partie de l a machine.
- Répéter ceci tous les jours.
- Démonter la jauge et nettoyer chaque semaine avec la brosse comprise dans la livraison.

Nettoyage avec la poudre de nettoyage Numéro d'article 1104162

NETTOYAGE DE LA STATION THERMOS 5 LITRES.
Remplir la station thermos. (préparation pleine, sans café et sans filtre)
Mettre deux cuillères à soupe de poudre de nettoyage dans la station thermos et attendre au moins 15 minutes.
Vider 2/3 de la solution de nettoyage.
Nettoyer la station thermos avec la brosse de nettoyage comprise dans la livraison.

IMPORTANT ! Rincer plusieurs fois l'intérieur de la station thermos avec de l'eau fraîche.

9. Maintenance et nettoyage TOWER

Nettoyage de l’extérieur de la machine

Utiliser un chiffon doux et un produit de nettoyage liquide pour éviter des rayures.

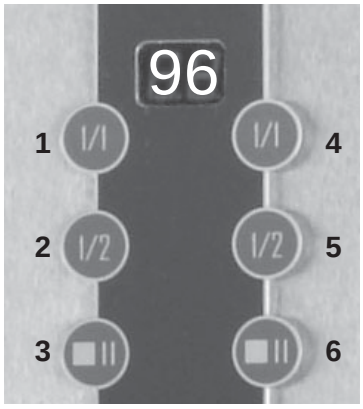
10. MANUEL DE SERVICE TOWER

Important.

Nous vous conseillons de ne pas modifier la machine. Ces modifications peuvent causer des dommages personnels ou défaillances de la machine.
Afin de fonctionner convenablement, il faut que la machine soit placée sur une surface égale.
Afin de découvrir facilement les fuites, Il faut que la machine soit placée sur une surface imperméable à l’eau.
Veiller à ce que le tube de connexion ne soit pas fléchi pendant l’installation de la machine.
Contrôler régulièrement les connexions des tubes. Assurez-vous qu’aucune fuite n’ait été créée pendant la mise en service de la machine.
Ne vous éloignez pas de la machine lorsqu’elle est activée. Fermez l’alimentation d’eau si vous n’utilisez pas la machine.
Toujours débrancher la machine avant d’entamer des travaux de maintenance.

Il faut que tous les travaux de maintenance et toutes les mises en services soient exécutés par des personnes autorisées

REGLER LA TEMPERATURE.



1. **(ON = Activé)**
Pousser simultanément les boutons 1 et 2 pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Côté gauche.

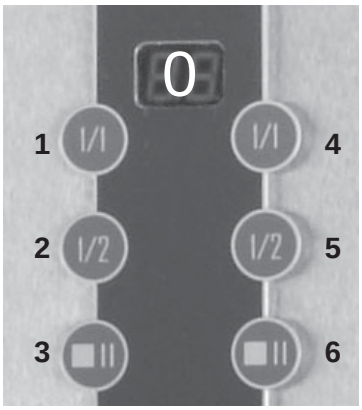
L'écran montre : réglage actuel.

ON **Régler la température avec les boutons 1 et 2.**

Confirmer la nouvelle température poussant une fois le bouton 3.

96 C = température maximale
70 C = température minimale

REGLER LA QUANTITE D'EAU.

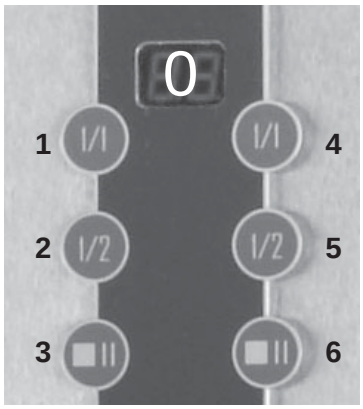


ON

Réglage	Signal
0%	**0**
Désactivé	-6
-25%	-5
-20%	-4
-15%	-3
-10%	-2
-5%	-1
5%	1
10%	2
15%	3
20%	4
25%	5

1. Pousser simultanément les boutons 1 et 3 pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez 3 bips. Côté gauche. L'écran montre : réglage actuel. **Régler la quantité d'eau avec les boutons 1 et 2.** Confirmer la nouvelle quantité d'eau **poussant une fois le bouton 3.**
Pousser simultanément les boutons 4 et 6 pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez 3 bips. Côté droit. L'écran montre : réglage actuel. **Régler la quantité d'eau avec les boutons 4 et 5.** Confirmer la nouvelle quantité d'eau **poussant une fois le bouton 6.**

REGLER LE TEMPS DE PREPARATION (café prêt).

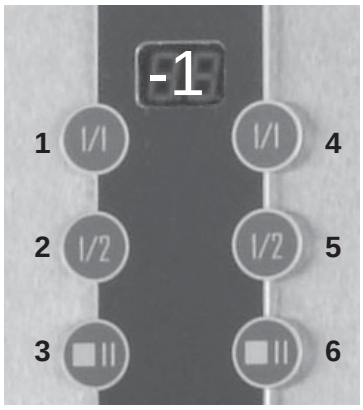


Réglage	Signal
Désactivé	6
-25%	5
-20%	4
-15%	3
-10%	2
-5%	1
0%	0
5%	-1
10%	-2
15%	-3
20%	-4
25%	-5

1. Pousser simultanément les boutons 2 et 3 **pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez 5 bips. Côté gauche. L'écran montre : réglage actuel.** Régler le temps de préparation avec les boutons 1 et 2. **Confirmer le nouveau temps de préparation** poussant une fois le bouton 3.

Pousser simultanément les boutons 5 et 6 pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez 5 bips. Côté droit. L'écran montre : réglage actuel. **Régler le temps de préparation avec les boutons 4 et 5.** Confirmer le nouveau temps de préparation **poussant une fois le bouton 6.**

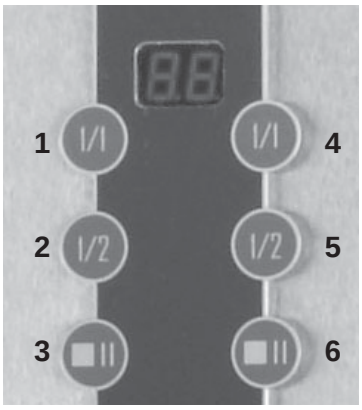
CALIBRER LE CAPTEUR DE TEMPERATURE



Réglage	Signal
98°	-2
97°	-1
96°	0
95°	1
94°	2
93°	3
92°	4
91°	5
Désactivé	6

1. Pousser simultanément les boutons 1, 2 et 3 **pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez 2 bips. Côté gauche. L'écran montre : réglage actuel.** Régler le capteur de température avec les boutons 1 et 2. **Confirmer le nouveau réglage** poussant une fois le bouton 3.

ATTENTION ! **Quand vous calibrez le capteur de température, vérifiez** la température actuelle dans le réservoir d'eau.



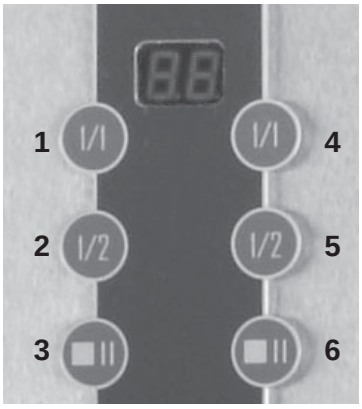
Test du matériel :

1. Afin de faire un test du matériel, redémarrer la machine. Il faut que la machine soit réglée en position désactivée (OFF).

   Pousser simultanément les boutons 1 et 3 du côté droit et démarrer la machine, position activée (ON)

Contrôler le matériel.

1. Contrôler toutes les prises électriques : (pas de tension de sortie dans la carte électronique pendant 3 secondes).
2. Contrôler l'eau pendant 3 secondes.
3. Contrôler le robinet de sortie gauche, pendant 3 secondes.
4. Contrôler le robinet de sortie droite, pendant 3 secondes.
5. Contrôler l'élément de chauffage, pendant 3 secondes.
6. Tester le vibreur sonore pendant 3 secondes.
7. Tester la température dans le réservoir d'eau pendant 3 secondes.
8. Contrôler l'interrupteur membrane poussant les boutons 1,2, 3, 4, 5 et 6. Voir figure
9. L'écran montre : fonction du capteur de température = L1/L2
10. Afin de quitter la programmation : redémarrer la machine.



Messages d'erreur : l'écran montre : E1, E2, E3 ou E4.

REGULATION DU NIVEAU

L'écran montre : E1 = L'électrode courte du capteur de niveau est mise à la terre (GND), mais l'électrode longue ne l'est pas.

Nettoyer le capteur de niveau.
Remplacer le capteur de niveau.
Câbles couplés incorrectement.

L'écran montre : E4 =	Le temps de remplissage est trop long.	Redémarrer la machine.
	La pression d'eau est basse.	
	Le robinet d'eau n'est pas ouvert.	

CONTROLE DE LA TEMPERATURE

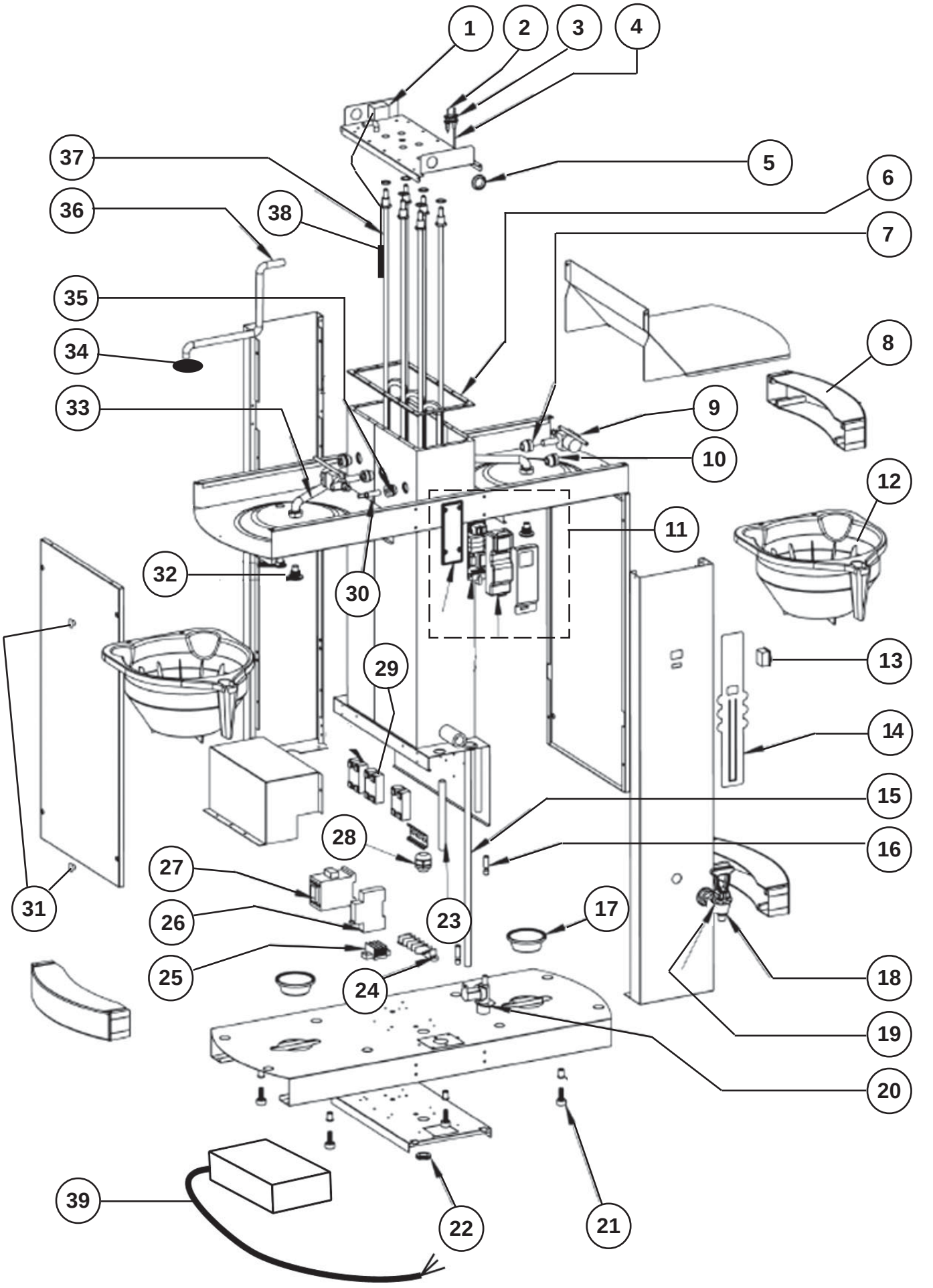
L'écran montre : E2 =	Capteur de température hors du champ.	5°C - 105°C
	Défaillance du capteur de température.	Remplacer le capteur.
	Câble déconnecté	Connecter le câble.
L'écran montre : E3 =	Temps de chauffage trop long.	Redémarrer la machine.
	Défaut de l'état solide.	Remplacer l'état solide.
	Défaut de l'élément de chauffage.	Remplacer l'élément.
	Défaut du contrôle limite supérieure.	

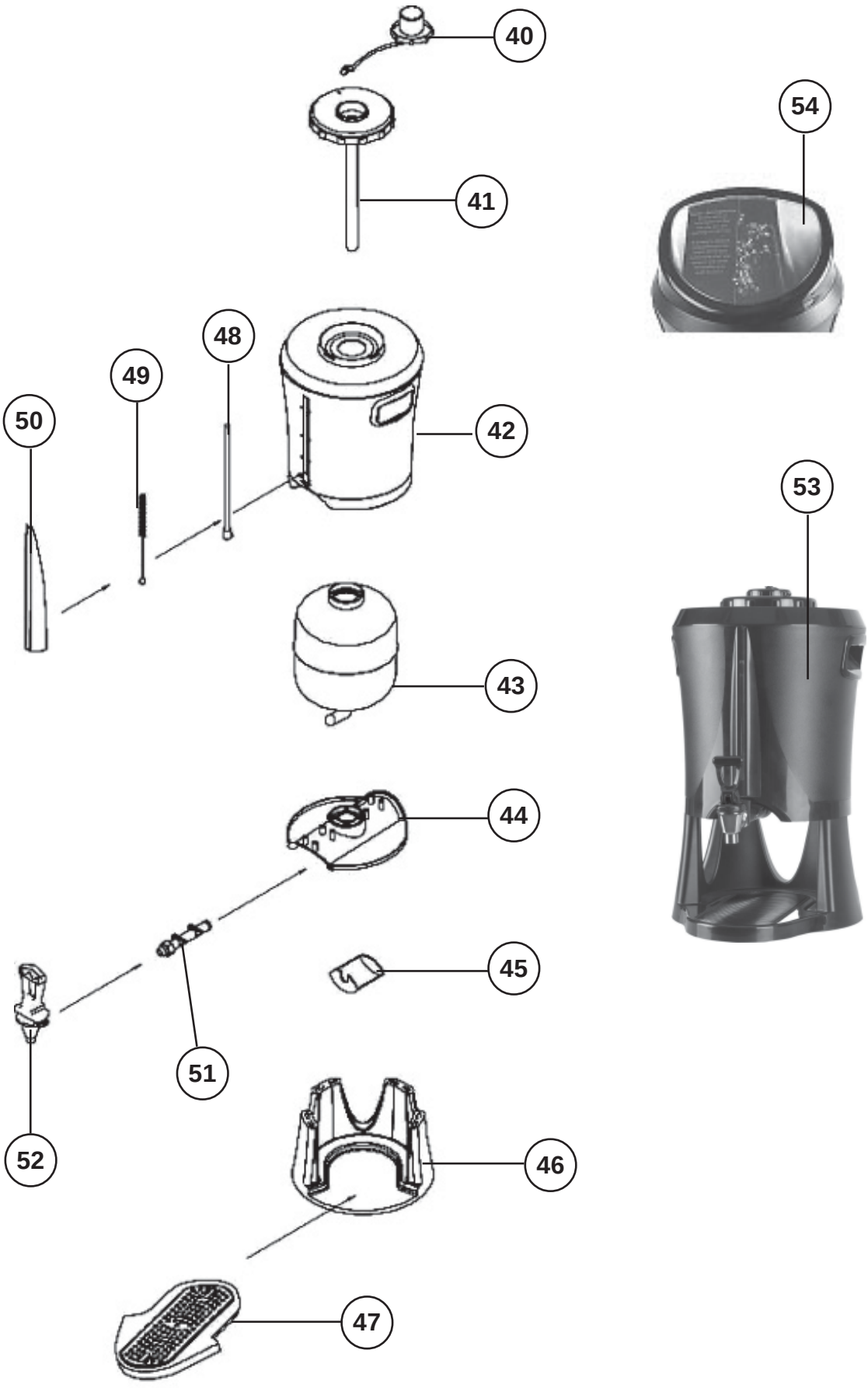
IMPORTANT ! Il faut que tous les travaux de maintenance et toutes les mises en services soient exécutés par des techniciens autorisés.

1	220220	Interrupteur limite supérieure	1
2	1205302	Cheville du capteur court	1
3	1605362	Capteur de niveau soudure double	1
4	1205301	Cheville du capteur court	1
5	160536	Caoutchouc	1
6	1206583	Joint pour réservoir	1
7	160537-03	Soudure pour robinet de sortie	1
8	1102122	Couvercle borgne	1
9	160230-05	Robinet solénoïde 230 V	1
10	160538-03	Bouchon pour robinet d'eau	1
11	1031642	PCB	1
12	1102131	Panier de préparation	1
13	160817	Interrupteur à bascule	1
14	1603856	Interrupteur membrane	1
15	1505022	Tuyau au silicium	1
16	1403400	Bouchon du robinet	1
17	1104330	Guide de rotation	1
18	120200-02	Robinet en métal	1
19	1802120	Connexion du robinet en métal	1
20	120634	Robinet simple 5 litres / minute	
21	1203162	Pied, réglable	1
22	160564	Ecrou PG 13,5	1
23	1505022	Tuyau au silicium	1
24	160549	Connecteur FV/122/B	1
25	160351	Connecteur + flanc	1
25	160352	Flanc	1
26	160429-02	Fusible automatique	1
27	1602231	Contacteur	1
28	160563	Butée PG 13,5	
29	1604203	Etat solide	1
30	1604133	Thermistor à coefficient de température négatif	1
31	1505076	Capuchon plastique	1
32	1031801	Tête de pulvérisateur, Tower	1
33	1505041	Tuyau au silicium, eau chaude	1
34	1204016	Tête de pulvérisateur	1
35	1605361	Soudure pour CTN	1
	1		
36	1031502	Tube anti-débordement	1
37	1601312	Elément 3000W 400V	1
37	1601312	Elément 3000W 400V	1
37	1601312	Elément 3000W 400V	1
38	1305011	Clip de liage pour capteur	1
39	1604393	Câble 5x 2,5 mm mit EMI Filtres	1

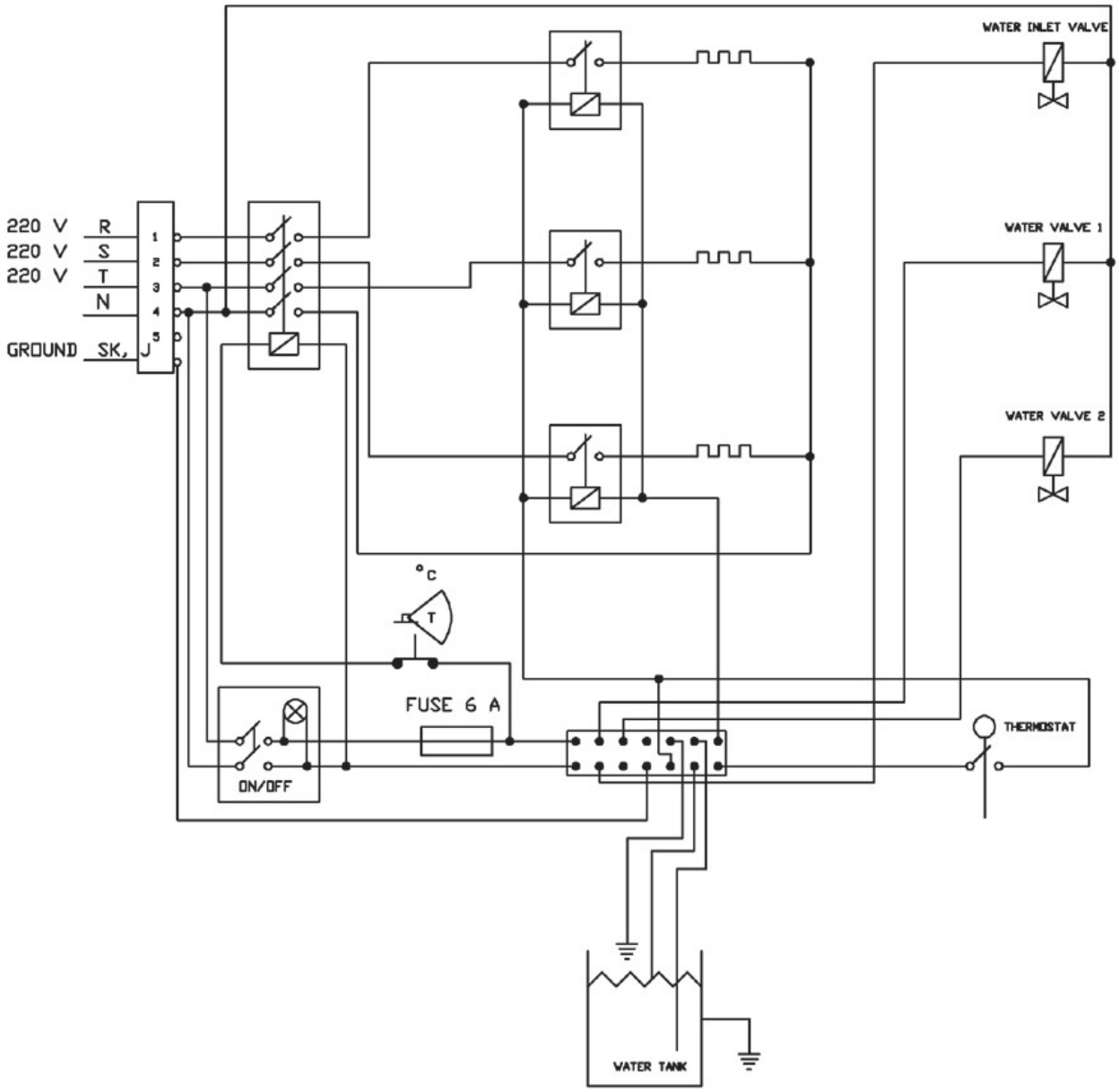
40	1103351	Couverture du couvercle avec tirant	1
41	1103352	Couvercle de préparation avec tube	1
42	1103353	Boîtier principal avec boîtier supérieur et poignée	1
43	1103354	Bouteille thermos SS, joint au silicium	1
44	1103355	Boîtier inférieur	1
45	1103356	Gainage du tube de sortie	1
46	1103357	Support	1
47	1103358	Bac d'égouttement	1
48	1103359	Tube en verre	1
49	1103360	Brosse	1
50	1103361	Jauge	1
51	1103362	Tube du robinet	1
52	1103363	Robinet	1
53	1103302	Station thermos entière	1
54	1103370	Dekor 5 litre	1

14. Vue éclatée. Tower

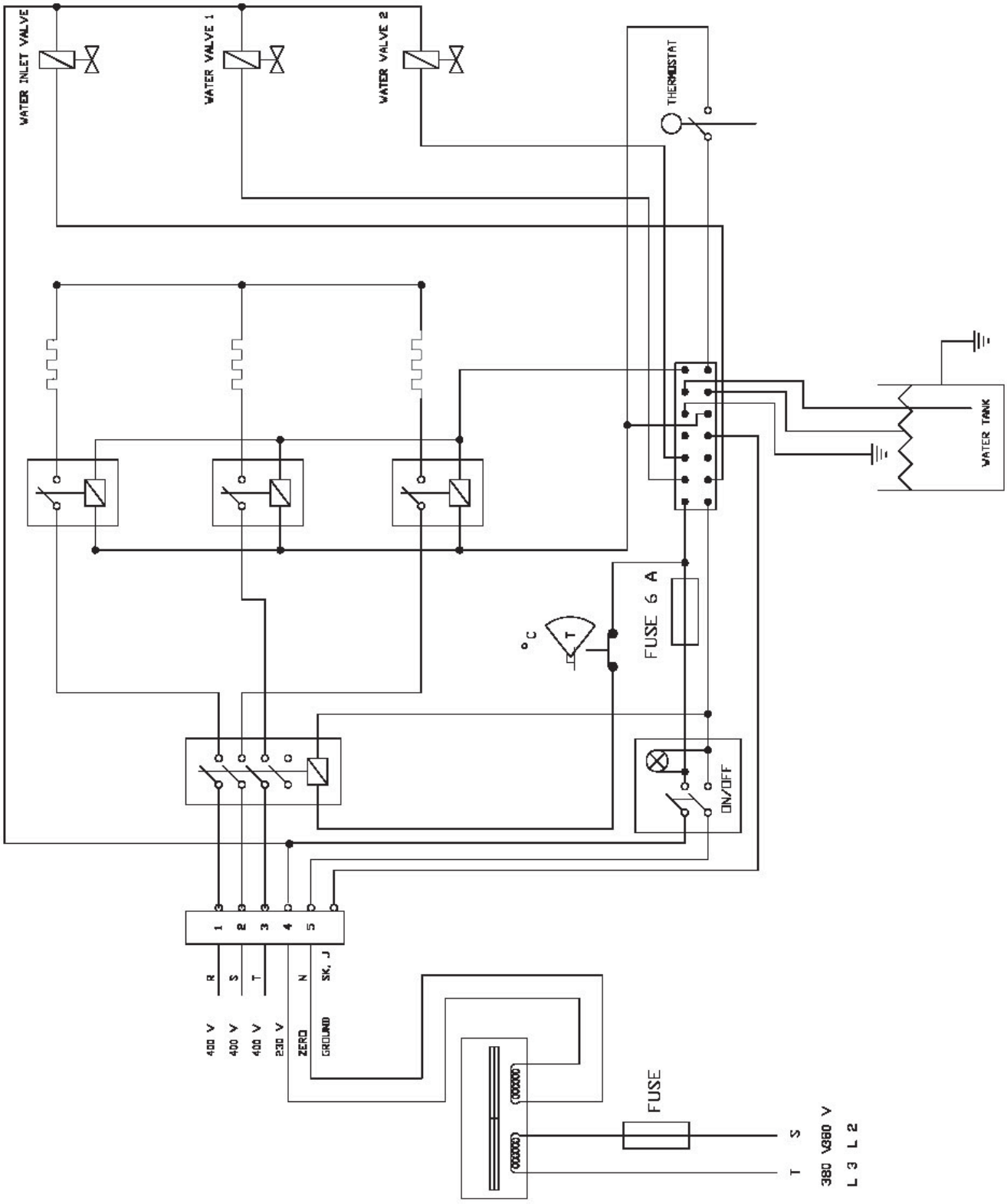



40
41
54
48
49
50
42
53
43
44
45
51
52
46
47

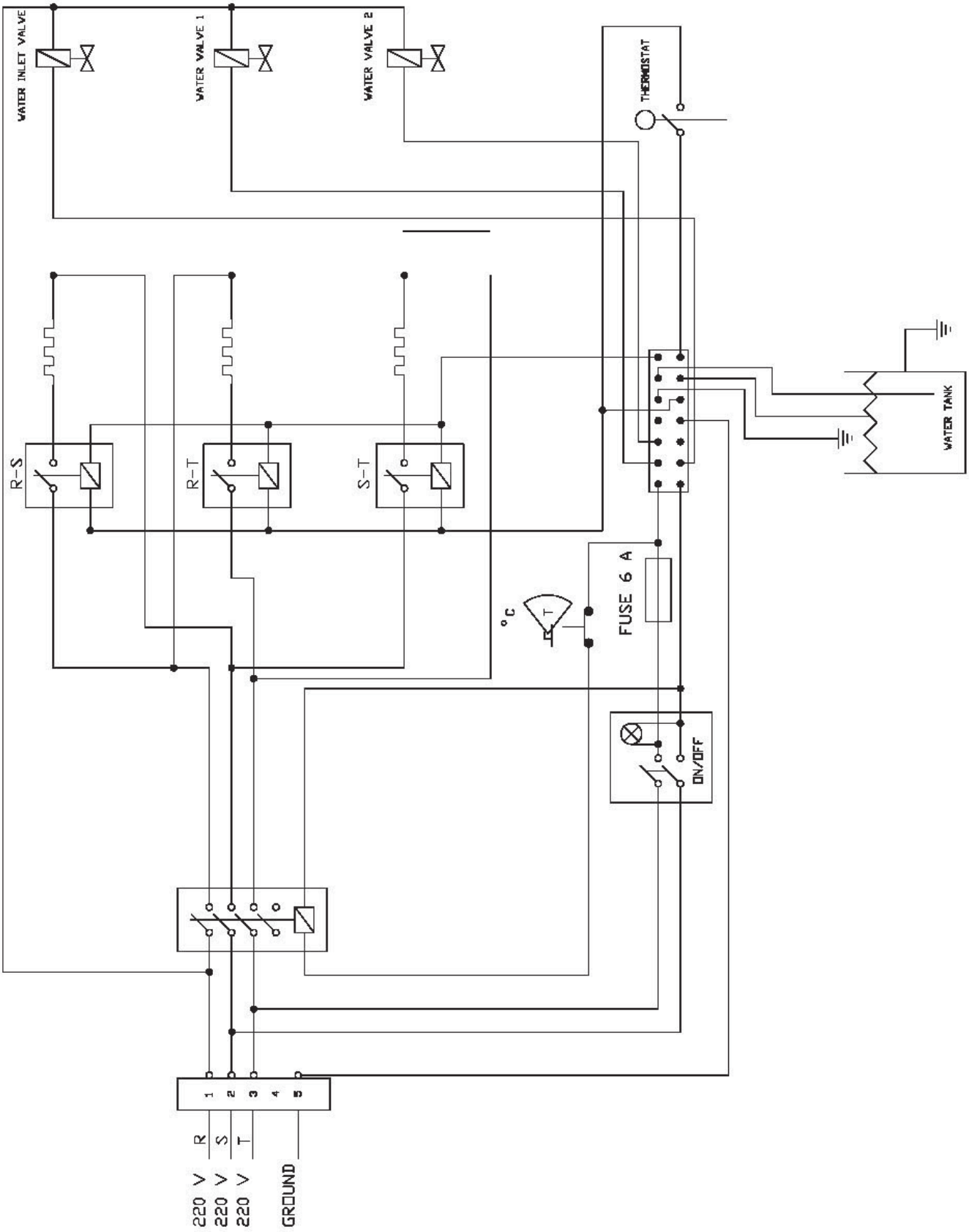
15. Schéma électrique 3 x 400V AC + terre + zéro TOWER



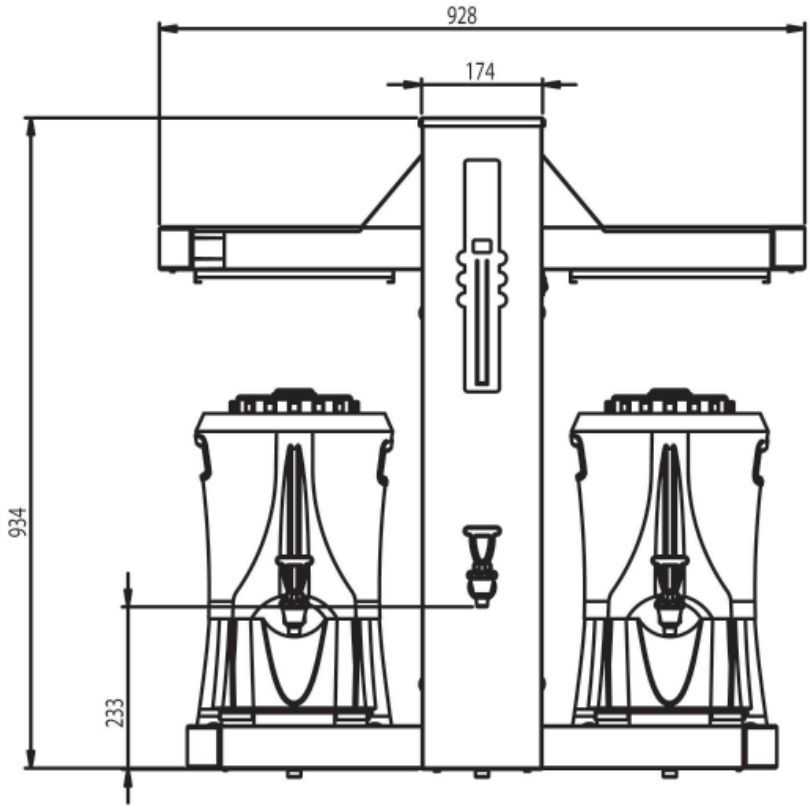
15. Schéma électrique 3 x 400V AC + terre Tower

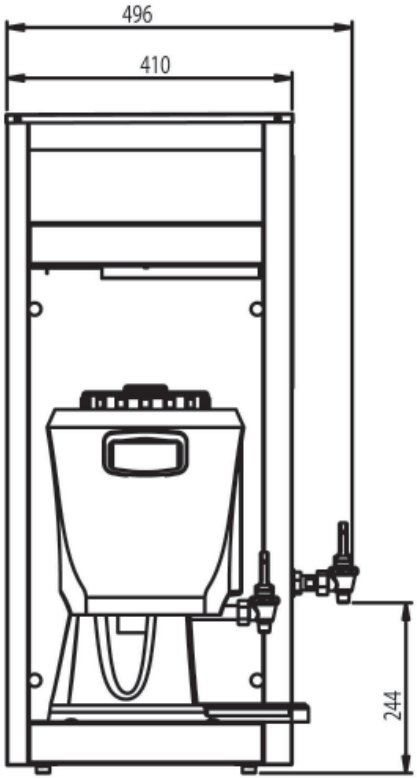


15. Schéma électrique 3 x 230V + terre Tower

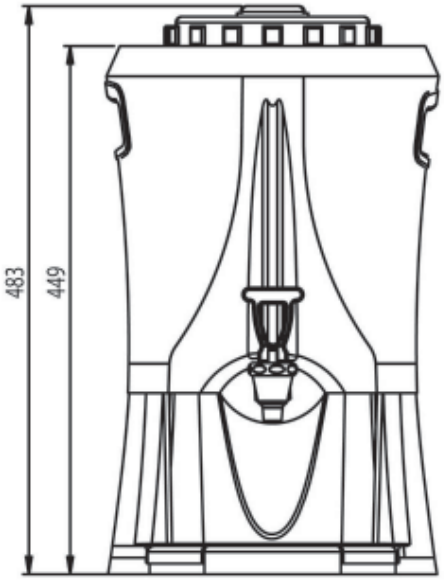


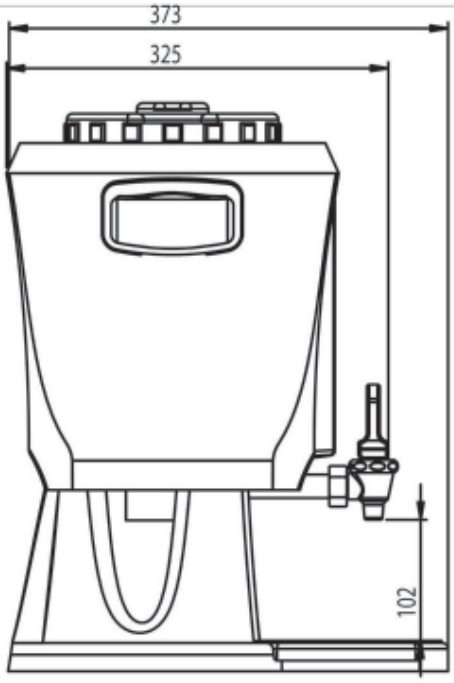
16. Aperçu des dimensions Percolateur TOWER



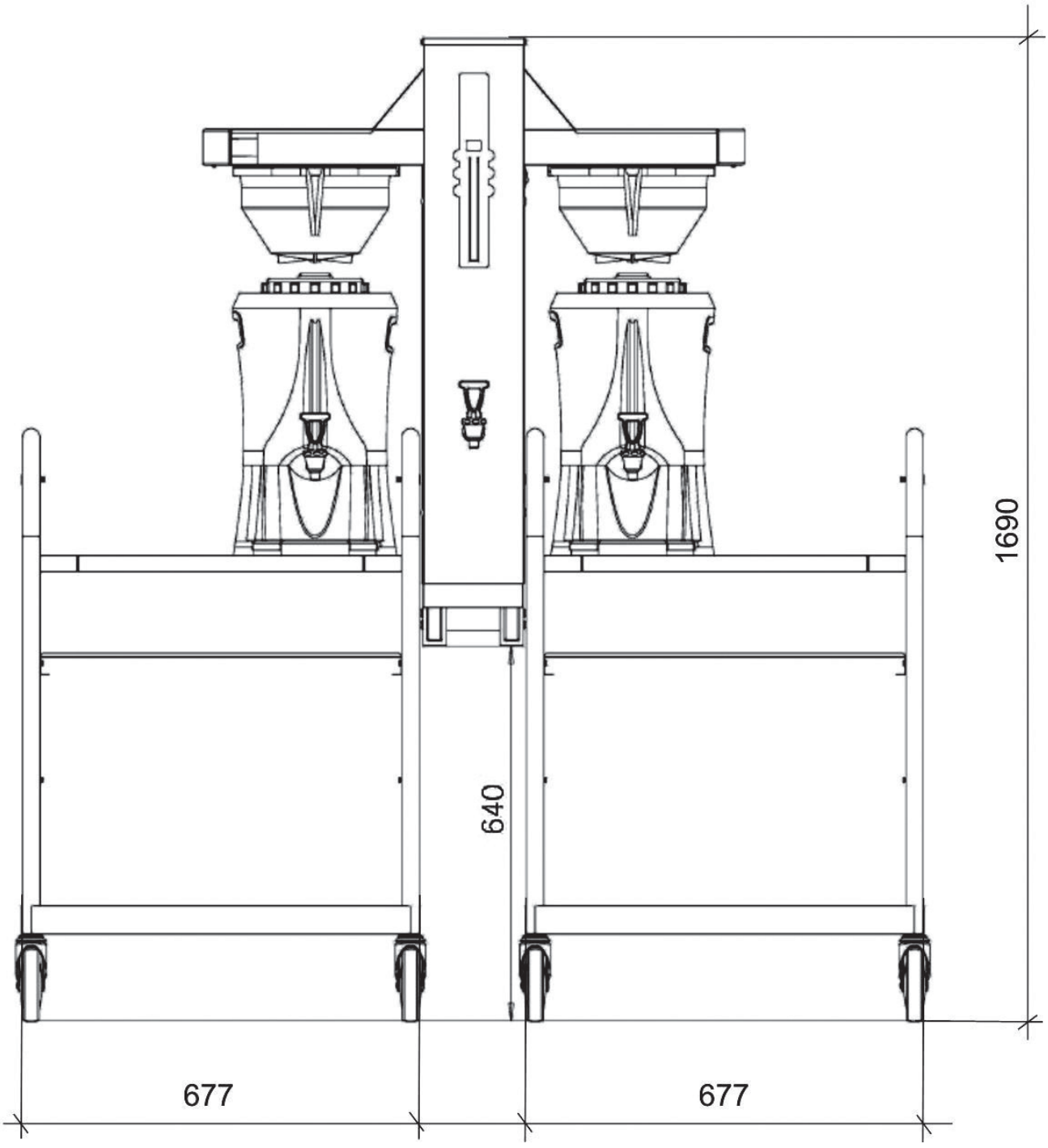


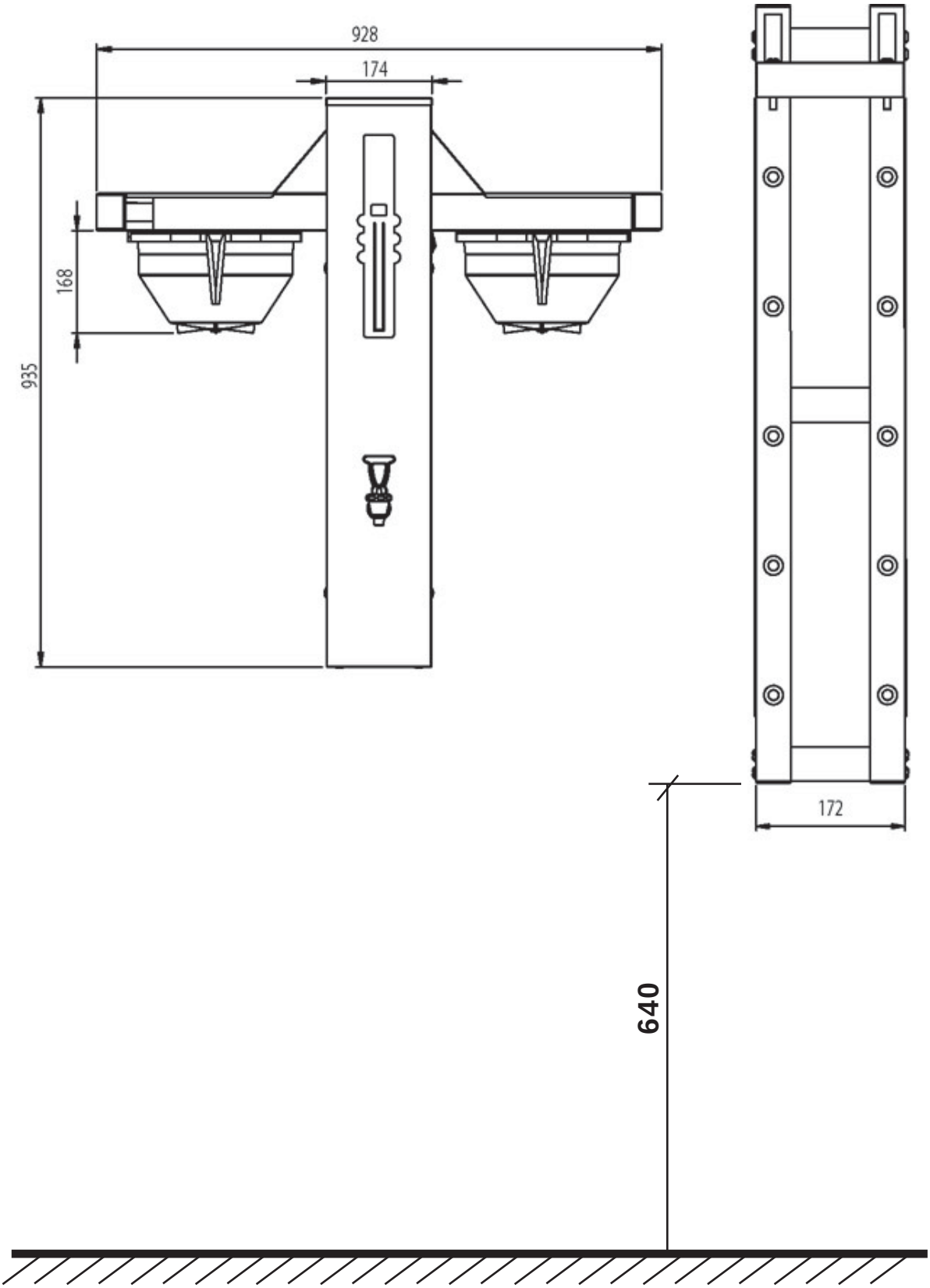
16. Aperçu des dimensions Station thermos TOWER





17. Fixation murale du percolateur Tower




928
174
168
935
172
640

18. Aperçu de l'utilisation et avertissements TOWER

La tour est un appareil permettant de préparer de l'eau chaude et du café.
L'appareil est constitué de matériaux et composants robustes et non-toxiques, faciles d'entretien.
L'utilisateur doit être un adulte.
L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes inaptes.
L'utilisateur doit suivre les règles de sécurité en vigueur dans le pays où l'appareil a été installé, ainsi que les règles de bon sens **; il doit également s'assurer qu'un entretien habituel est correctement et régulièrement mené. L'installateur, l'utilisateur et le technicien chargé de la maintenance de l'appareil doivent informer le fabricant de tout défaut ou type d'usage risquant d'en altérer la sureté. L'installateur doit vérifier que l'environnement de l'appareil est conforme, afin de garantir une sureté et une hygiène maximale de l'appareil aux utilisateurs. Les différents fabricants sont responsables des divers composants intégrés à l'appareil ; le client est responsable de la désignation des personnes autorisées à utiliser la machine.**
(Ne pas exposer la machine aux variations météorologiques extérieures telles que le soleil, la pluie, etc.). Lors d'un arrêt prolongé de l'appareil entreposé à des températures inférieures à 0°C (zéro degrés Celsius), il est recommandé de vider entièrement l'appareil afin d'éviter tout dommage au réservoir d'eau.

"Si le câble d'alimentation est abîmé, **celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service ou une personne qualifiée comme telle afin d'éviter tout danger (voir le manuel d'utilisation).**

Toutes les installations électriques doivent être effectuées par un électricien qualifié dans le respect des règles de sécurité qui s'appliquent dans le pays où l'appareil est installé.

Le manuel **est destiné à l'utilisateur et/ou à tout personnel autorisé. Il vous procurera les informations nécessaires pour utiliser et entretenir correctement l'appareil, ainsi que pour assurer la sureté et la sécurité de l'utilisateur. Le fabricant n'est pas responsable de dommages corporels ou sur l'environnement causés par l'appareil, si ces dommages résultent du non-respect des instructions données dans le manuel.**

Ce manuel doit être conservé à portée de main afin d'être consultable à tout moment par l'utilisateur et/ou le technicien chargé de l'entretien **qui ont besoin de connaître les règles d'utilisation ainsi que les risques potentiels. Le manuel doit être conservé dans un endroit sec et propre.**

Les instructions et informations présentées dans le manuel ne remplacent pas **les règles de sécurité ainsi que les données techniques nécessaires à l'installation et à l'usage attribué à l'appareil et à son emballage.**
Ce manuel doit être considéré comme partie intégrante de l'appareil et doit être conservé jusqu'à la destruction ou le remplacement de l'appareil.

Si vous perdez le manuel ou désirez un complément d'information, **veuillez contacter votre agent de service local ou le fabricant.**
Le manuel présente un état d'avancement technologique donné au moment de son édition et ne peut dès lors être considéré comme inapplicable simplement s'il est mis à jour ultérieurement en réponse à de nouveaux développements technologiques.
Le fabricant se réserve également le droit de modifier le manuel sans devoir mettre à jour les éditions précédentes, sauf si l'appareil a fait l'objet de développements technologiques exceptionnels.

Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou dans le non-respect des instructions de ce manuel, **la garantie et la responsabilité du fabricant sont considérées comme nulles ; l'appareil doit être seulement utilisé par un adulte responsable.**

COFFEE QUEEN® ORIGINAL

Art.nr. 1704548